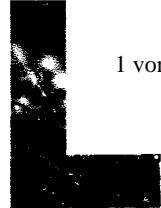


22. März 2007

zu 281 IJ

lebensministerium.at



An die
Frau Präsidentin
des Nationalrates
Mag. Barbara Prammer

ZI. LE.4.2.4/0005-I 3/2007

Parlament
1017 Wien

Wien, am 20. MRZ. 2007

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Mag. Brigid Weinzinger,
Kolleginnen und Kollegen vom 25. Jänner 2007, Nr. 281/J,
betreffend irreführende Fleischwerbung der AMA

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Mag. Brigid Weinzinger, Kolleginnen und Kollegen vom 25. Jänner 2007, Nr. 281/J, betreffend irreführende Fleischwerbung der AMA, kann Folgendes mitgeteilt werden:

Zu Frage 1:

Die Gesamtaufwendungen (Media und Kreation) für die Werbekampagnen auf Außenwerbe-
flächen (Citylights und Rollingboards, Dez. 2006 und Jän. 2007) sowie in Schulen (Sept. 2006)
und Universitäten (Dez. 2006) betrugen insgesamt € 279.032,--.

Zu Frage 2:

Die Werbekampagnen wurden ausschließlich mittels AMB-Mittel finanziert.

Zu Frage 3:

Es wurden keine finanziellen Mittel aus dem Bio-Budget eingesetzt.



Zu Frage 4:

Es wurden keinerlei sonstige öffentliche Mittel verwendet.

Zu Frage 5:

Es erfolgte keine Kofinanzierung durch das BMLFUW.

Zu Frage 6:

Definitiv findet sich auf den Plakaten die Fußzeile mit der Aussage: „Vitamine, Eiweiß und Mineralstoffe pushen euch zu geistigen Höchstleistungen und halten euch fit“. Die physiologische Wirkung dieser Stoffe per se ist wissenschaftlich durch Studien bewiesen. Das Vorhandensein dieser Inhaltstoffe im Fleisch ist ebenfalls Tatsache.

Um abzuklären, inwieweit Fleisch in der Ernährung auf die körperliche und geistige Entwicklung sowie auf den körperlichen und geistigen Leistungszustand Einfluss nimmt, wurde das Institut für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen unter der Leitung von Prim. Dr. Meinrad Lindschinger (einer der renommiertesten Ernährungsmediziner des Landes) mit einer Expertise beauftragt. Diese wurde auf der Homepage der AMA Marketing (www.ama-marketing.at) veröffentlicht.

Zu Frage 7:

Zum Thema Fleisch und Anti-Aging hat die AMA-Marketing auf der Homepage für Interessierte – im Sinne einer möglichst umfassenden und seriösen Information – Links zu weiterführender Literatur angeführt.

Zu Frage 8:

Im Sinne der Tiergesundheit und im Interesse der Konsumenten ist es wichtig, dass für Nutztiere ein entsprechendes Stallklima besteht und dass sie entsprechend gehalten werden. Im

Rahmen des AMA-Gütesiegelprogramms und des AMA-Biozeichens gibt es klare Vorgaben zur Haltung in den Produktionsrichtlinien.

Österreich hat sich bereits im Zuge der Diskussion zur Überarbeitung der Richtlinie 91/630/EWG des Rates über Mindestanforderungen für den Schutz von Schweinen für zusätzliche Verbesserungen eingesetzt. Bei Wiederaufnahme wird sich Österreich wiederum entsprechend einbringen. Unter der Voraussetzung, dass sämtliche Anforderungen des Tierschutzgesetzes und der 1. Tierhaltungsverordnung eingehalten werden, ist Schweinehaltung selbstverständlich vertretbar. Natürlich steht es jedem Schweinebauern frei, seine Tiere besonders tiergerecht zu halten. Besonders tiergerechte Haltungsformen werden im Rahmen der Investitionsförderung besonders unterstützt. Der wichtigste Faktor bleibt allerdings der Konsument mit seiner Bereitschaft, sich für österreichische Produkte aus besonders tiergerechter Haltung zu entscheiden.

Zu Frage 9:

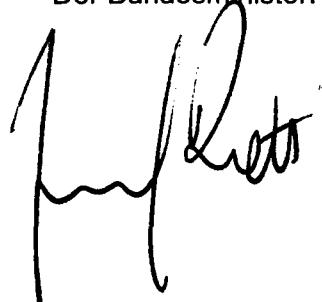
Die Förderungsabteilung des BMLFUW hat in den letzten Jahren zahlreiche Untersuchungen und Projekte zur Erlangung neuer Erkenntnisse im Bereich der Verbesserung der Nutztierhaltung, im speziellen auch der Schweinehaltung finanziert. Diese wurden und werden großteils unter Leitung bzw. Einbindung des Institutes für Tierhaltung und Tierschutz an der Veterinär-medizinischen Universität wie auch des Institutes für Nutztierwissenschaften an der Universität für Bodenkultur durchgeführt.

Zu Frage 10:

Die Aussage „Genießen mit ruhigem Gewissen“ ist im Kontext Ernährung zu sehen. Schweinefleisch hat in Österreichs Küche eine jahrhundert alte Tradition und gehört zur kulinarisch-kulturellen Identität Österreichs. Schweinefleisch ist in Europa die beliebteste Fleischart und leistet in Studien (z.B. über die essenziellen Aminosäuren in Fleisch) einen wertvollen Beitrag im Rahmen der ausgewogenen Ernährung.

Richtige Zubereitung vorausgesetzt, stellt Schweinefleisch einen wertvollen Beitrag zu einer vernünftigen Ernährung dar.

Der Bundesminister:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ulrichs".